ROTOR
Grossküchen- und Bäckereimaschinen

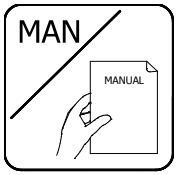
Rotor Lips AG
CH-3661 Uetendorf
Telefon +41 (0)33 346 70 70
Telefax +41 (0)33 346 70 77
info@RotorLips.ch
www.RotorLips.ch

Getränke-Mixer • Drink Blender

BAR BLENDER

Typ
Type **RBB**

Artikel Nr.
Article no. **1125.001/002/011/012**



Swiss made

Bedienungsanleitung **Seite** **1** **DE**
mit Komformitäts-Erklärung CE

Instruction manual **page** **10** **EN**
with declaration of conformity CE

Lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen gut auf.

Read these instructions thoroughly before putting the machine into operation and keep them on hand for future reference.

Deutsch

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitshinweise 2
2. Verwendungszweck 3
3. Maschinenübersicht 3
4. Technische Daten 4
5. Elektrischer Anschluss 5
6. Inbetriebnahme 5
7. Bedienung 5-6
8. Motorschutz (Sicherung) 7
9. Reinigung 7
10. Wartung 7
11. Störungsbehebung 8
12. Reparatur 8
13. Entsorgung / Recycling 9
14. Garantie 9
15. CE-Konformitäts-Erklärung 9

Ersatzteilliste
Mixaufsatz 2 l Polycarbonat CE (Standard) 19
«MIX2inox» Mixaufsatz 2 l Edelstahl CE (Variante) 20
RBB Messerkopf (Standard) 21
MK2 Messer komplett «Bar» (Option) 22

Baujahr: Am Typenschild auf dem Bodenblech der Maschine ist eine 6 stellige Apparatenummer.
Die ersten zwei Stellen bezeichnen das Baujahr der Maschine.

1. SICHERHEITSHINWEISE

Der Rotor Bar Blender (Typ RBB) wurde entsprechend den geltenden internationalen Normen gebaut. Beim Einsatz elektrischer Geräte müssen grundsätzlich einige Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um mögliche Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Lesen Sie deshalb diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf.

Für Unfälle oder Schäden die durch Nichtbeachten dieser Anleitung entstehen, übernimmt die Rotor Lips AG keine Haftung.

- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt und das Gerät mit dem richtigen Stecker ausgerüstet ist.
- Der Mixer ist vor jeder Benutzung zu überprüfen (Gerät, Stecker und Kabel).
- **Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es beschädigt ist.**
- Falls das Gerät einmal heruntergefallen ist, lassen Sie es von einer autorisierten Servicestelle überprüfen.
- Lassen Sie Schäden nur von einer autorisierten Servicestelle beseitigen (siehe Kapitel «Reparatur»). Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Stecker nur bei ausgeschaltetem Gerät in die Steckdose einstecken. Stecker-Kontakte nicht berühren. Netzkabel nicht herunterhängen lassen (Kinder!)
- Der Mixer darf nur von **instruiertem Personal** bedient werden.
- Der Mixer darf nur betrieben werden, wenn jedes zugehörige Teil ordnungsgemäss montiert ist.
- Das Gerät darf nur mit den von Rotor Lips AG angegebenen Originalteilen verwendet werden.
- Personen (einschliesslich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

Um Unfälle und Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, darf nur mit montiertem Mixausatz und aufgesetztem Mixdeckel gearbeitet werden. Es ist untersagt, während dem Mixen den Deckelverschluss aus dem Deckel zu entfernen und mit einem festen Gegenstand in den Becher zu gelangen.

- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, während es am Netz angeschlossen ist.
- Halten Sie Ihre Hände, Haare und sonstige Gegenstände von sich bewegenden Teilen fern.
- Den Netzstecker niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Lassen Sie das Netzkabel **nicht** über eine scharfe Tischkante herabhängen, **nicht** auf der Arbeitsfläche liegen und vermeiden Sie die Berührung mit heissen Oberflächen.
- Nur ordnungsgemässe Verlängerungskabel verwenden.
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen.
- Der Motorsockel darf **nie** ins Wasser oder anderen Flüssigkeiten getaucht werden!
- **Nicht mit Wasserstrahl reinigen!** Zur Reinigung mit einem feuchten Lappen abwischen.

2. VERWENDUNGSZWECK

Der Mixer vom Typ RBB ist **nur** für das Rühren, Mischen, Pürieren und Emulgieren von Getränken zu verwenden.

Zum Beispiel: Cocktails und Milchshakes.

Empfohlene Verarbeitungsmenge: ca. 0.4 Liter maximal.
Grössere Früchte und Gemüse sind vor dem Einfüllen in Stücke zu schneiden.

Zur Herstellung von Saucen, Mayonnaisen, Suppen, Crèmen, Rührteige, empfehlen wir die Mixer Rotor Gastronom GT mit beliebig verstellbarer Drehzahl.

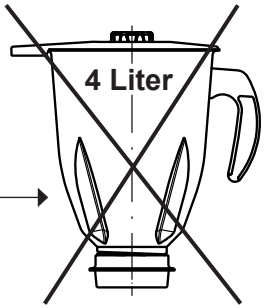
Zur Verarbeitung von Eiswürfeln die Option «Bar Messer (Nr. 1121.306)» einsetzen.

Wird der Rotor Bar Blender zweckentfremdet, abgeändert oder unsachgemäss verwendet, kann von der Rotor Lips AG keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

Verwendung der Mixaufsätze

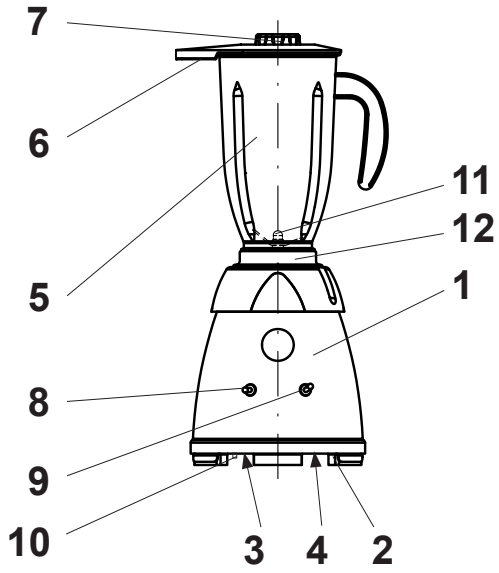
2 l Polycarbonat: transparent, für kleinere Mengen, leicht und handlich.
2 l Edelstahl: robust, sehr langlebig, sehr schön.

4 l **Verwendung verboten!** Weil zusammen mit diesem Gerät nicht CE-konform.



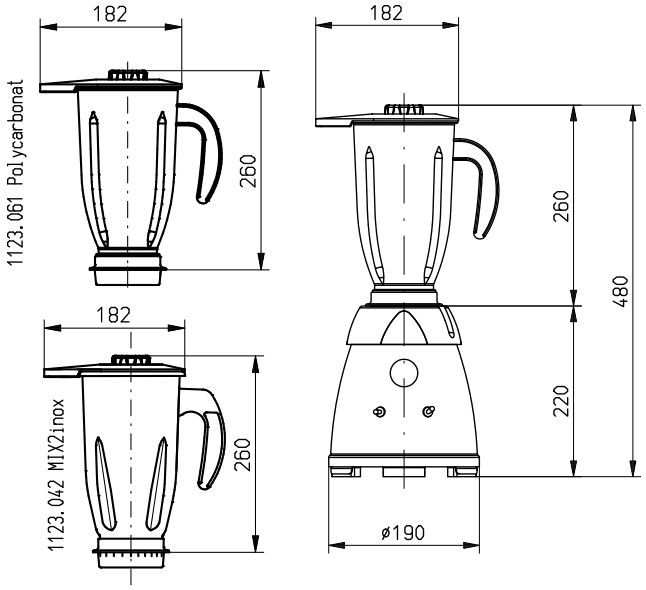
3. MASCHINENÜBERSICHT

1. Motorsockel
2. Gummifuss
3. Bodenblech
4. Typenschild
5. Mixaufsatz
6. Deckel
7. Deckelverschluss
8. Hauptschalter mit Puls-Funktion
9. Geschwindigkeits-Wahlschalter
10. Motorschutz-Schalter (Sicherung)
11. Messerkopf
12. Gewindering



4. TECHNISCHE DATEN

Netzanschluss:	230-240 V / 1.8 A, +/- 6%, 48..62 Hz, Sinusförmig, Interferenzfrei
Leistungsaufnahme:	ca. 400 W bei Dauerbetrieb (max. ca. 700 W)
Motor:	- hochtemperaturbeständiger Kollektormotor mit Ventilator - Maximaldrehzahl ca. 19 000 U/min
Motorsteuerung:	- 2 Geschwindigkeiten - Thermischer Motorschutzschalter
Elektrische Ausrüstung:	- Schutzklasse I gemäss EN 60335-1 - funkentstört nach EMV-Richtlinie 89 / 336 EWG
Ausführung:	- Motorsockel aus rostfreiem Stahl - Messer aus rostfreiem Messerstahl
Gewicht:	4 kg netto, mit Edelstahlaufsatz: 4.6 kg
Temperaturbereich	Betrieb: 10...40°C / Lagerung: -20...70°C
Luftfeuchtigkeit	Betrieb: 0...80% nicht kondensierend / Lagerung: 0...95% nicht kondensierend
Höhe über Meer	0..2000 m



Technische Änderungen vorbehalten

5. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die **Netzspannung muss** mit dem Wert auf dem Typenschild des Gerätes **übereinstimmen** (Die Spannung ist in Volt [V] angegeben).

Das Gerät nur an **1 Phasen-Wechselstrom mit Erdung** anschliessen. Achten Sie darauf, dass das Original-Netzkabel mit der Wandsteckdose übereinstimmt.

Die Verwendung eines **Fehlerstromschutzschalters,** (FI) wird für alle Arbeiten mit Elektrogeräten empfohlen.

Mit 230 V bezeichnete Geräte können auch an 220 V angeschlossen werden.

Wenn möglich **keine Verlängerungskabel** benutzen. Sollte dies jedoch unumgänglich sein, dürfen nur ordnungsgemässe Verlängerungskabel verwendet werden.
Netzkabel nicht einer starken Zug- oder Druck-Belastung aussetzen.

Ersatz des Netzkabels siehe Kapitel «Reparatur».

6. INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Inbetriebnahme das **Gerät gründlich reinigen**. Befolgen Sie die Richtlinien in Kapitel «Reinigung».
Den Rotor Bar Blender auf eine **feste, flache Unterlage** stellen und an einer nahgelegenden, des Steckers entsprechenden Steckdose anschliessen.

Zur Beachtung
Die Wicklungen des Rotor Kollektormotors sind mit einem hochwertigen Isolierlack vergossen. Aus diesem Grund kann der Motor am Anfang infolge der Erwärmung einen Geruch abgeben. Diese Erscheinung ist normal und schadet dem Motor nicht; sie verschwindet nach mehrmaligem Gebrauch.

7. BEDIENUNG

Zusammenbau der Mixaufsätze (siehe auch Zeichnung am Schluss)

- Messerkopf mit Dichtungsring (Art.Nr. 1121.324) in den schwarzen Gewindering einlegen (Art.Nr. 1121.112).
- Becher mit Linksdrehung (Gegenuhrzeigersinn) in den Gewindering einschrauben und festziehen.
- Stets darauf achten, dass der Gewindering nicht schräg angeschraubt wird.

Die Messerklingen sind scharf und können zu Verletzungen führen.

Mixen

- Mixaufsatz in den Kunststoff-Haltering auf dem Motorsockel stecken, auf senkrechte Lage achten.
- Mixgut einfüllen.
- Deckel so aufsetzen dass er gut schliesst.
- Motor am Hauptschalter («on») einschalten und die Geschwindigkeit je nach Mixgut einstellen (Wahlschalter).
- Ausschalten am Hauptschalter («off»).

Flüssigkeiten und feinkörnige Stoffe können beim Mixaufsatz während des Arbeitens durch die Einfüllöffnung im Deckel beigefügt werden (Deckelverschluss entfernen).

Beim Einschalten und Arbeiten wird empfohlen, den Becher mit der Hand zu halten (Hand auf den Deckel legen).

Die Funktion «Pulse» am Hauptschalter ermöglicht das einfache, kurze Aufrühren; mit dem Finger den Hauptschalter nach unten drücken.

Den Mixer *nie ohne Deckel* betreiben!

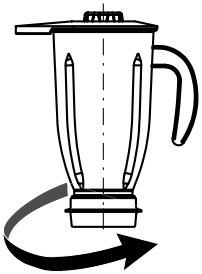
Um schwere Verletzungen oder Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, ist es untersagt, während dem Mixen mit einem Körperteil oder mit einem festen Gegenstand in den Mixaufsatz (Becher) zu gelangen. Dies gilt auch bei stillstehendem Motor und montiertem Mixaufsatz (unbeabsichtigtes Einschalten!). Nicht mit einem festen Gegenstand durch die Öffnung im Deckel eindringen.

Der Mixer darf *nie ohne Mixaufsatz* (Becher) laufen. Das drehende Kupplungstück oben auf dem Mortorsockel darf nicht berührt werden, auch nicht mit einem Gegestand!

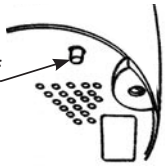
Nie den Messerkopf ohne Becher auf den Motorsockel setzen (extrem gefährlich)!

Demontage der Mixaufsätze

Zuerst Mixaufsatz vom Motorsockel trennen und Inhalt vollständig entleeren!
Achtung: rechtsherum drehen. Also im Uhrzeigersinn, so wie man einem Wasserhahn schliesst. Linksgewinde!



8. MOTORSCHUTZ (SICHERUNG)



Bei Überlastung oder Überhitzung schaltet der Motorschutz die Maschine aus.
Tritt dieser Fall ein, dann nach etwa 60 Sekunden den schwarzen Knopf auf der Unterseite des Motorsockels drücken.

Sollten Sie Unregelmässigkeiten oder einen Defekt feststellen, dann wenden Sie sich an den Händler. Näheres siehe Kapitel «Reparatur».

9. REINIGUNG

Der Motorblock darf nie ins Wasser oder anderen Flüssigkeiten getaucht oder abgespritzt werden! Nicht mit Wasserstrahl reinigen!

Wenn nötig nur mit einem feuchten Lappen abwischen, zuerst den Netzstecker ausziehen.

Mixaufsatz: Die Mixaufsätze sind nicht im montierten Zustand in der Geschirrspülmaschine zu reinigen. Der Messerkopf muss demontiert werden.
Die Mixaufsätze sind nach jedem Gebrauch oder einmal im Tag gründlich zu reinigen.

Becher: Polycarbonat- und Edelstahlbecher können in der Spülmaschine gereinigt werden. Oder mit heissem Wasser und einem handelsüblichen Abwaschmittel von Hand reinigen.

Messerkopf: nur abspühlen und wenn nötig abbürsten. ***Nie ins Wasser oder in die Spülmaschine legen***, weil sonst die Lebenerwartung abnimmt.

Gewindering: wird im Innern am besten mit einer harten Bürste gereinigt.

10. WARTUNG

Die Lager des Motors sind dauergeschmiert und bedürfen keiner Wartung.

11. STÖRUNGSBEHEBUNG

SYMPTOM	URSACHE UND/ODER ABHILFE
Das Gerät läuft nicht	- Netzkabel mit einer Wandsteckdose verbinden - Sicherung im betreffenden Hausschaltkreis überprüfen - Kohlen sind abgenützt (über 1000 Betriebs-Stunden). Reparatur durch unsere Service-Stelle
Motor läuft immer auf maximaler Drehzahl	- Elektronik-Baustein defekt (Service-Stelle)
Motor setzt unter Belastung aus	- Überlast (Motorschutzchalter drücken) - Kohlen sind abgenützt (Service-Stelle) - Elektronik-Baustein defekt (Service-Stelle)

12. REPARATUR

Erkundigen Sie sich beim Händler, bei dem Sie Ihr Gerät gekauft haben, um die Adresse der nächstgelegenen, von der Rotor Lips AG anerkannten Servicestelle zu erfahren.

Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.
Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen!

Achtung!
Sollte das Netzkabel des Gerätes einmal beschädigt sein, darf dieses nur von einer Fachkraft gegen ein Originalkabel ersetzt werden. (Nicht vergessen die Schutzerdeanzuschliessen!)

13. ENTSORGUNG / RECYCLING

Das Entsorgen der entstehenden Arbeitsabfälle (z.B. Lebensmittelverpackung, Fruchtschalen, Trester und andere) müssen nach den örtlich geltenden Vorschriften erfolgen.
Die Einzelteile des Gerätes müssen nach den örtlich geltenden Vorschriften entweder rezykliert (z.B. Metalle) oder entsorgt werden (z.B. Elektronik). Nicht als Hausmüll entsorgen. Das Gerät ist RoHS-konform.

14. GARANTIE

Gemäss den allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen der Rotor Lips AG.

---

15. CE Konformitäts-Erklärung

Wir Rotor Lips AG
Glütschbachstrasse 91
CH-3661 Uetendorf
Schweiz

erklären in alleiniger Verantwortung, dass die Maschine

Getränke-Mixer **Bar Blender**

Typ **RBB**

auf die sich diese Erklärung bezieht, mit folgenden Normen oder normativen Dokumenten übereinstimmt:

EN 60335-1:1994, EN 55014:1993, EN 55104:1995, EN 550011:1996
EN 60335-2-14:2000, EN 61000-3-2:1995, EN 61000-3-3:1995

Gemäss den Bestimmungen der Richtlinien:

89 / 392 EWG + 73 / 23 EWG + 89 / 336 EWG
2002/95/EC RoHS-konform

Uetendorf, 19.1.2007 Geschäftsführer H. Ad. Mühlematter

Table of contents

1. Safety tips 11
2. Uses 12
3. Machine description 12
4. Technical data 13
5. Electrical connection 14
6. Putting into operation 14
7. Operation instruction 14-15
8. Motor protection (overload) 16
9. Cleaning 16
10. Maintenance 16
11. Troubleshooting 17
12. Repairs 17
13. Disposal / recycling 18
14. Guarantee 18
15. CE-Declaration of conformity 18

Spare parts list
Container 2 l polycarbonate CE (standard) 19
“MIX2inox” container 2 l stainless steel CE (variant) 20
RBB cutter assembly (standard) 21
MK2 cutter assembly “bar” (option) 22

Year of manufacture: A six digit appliance number is printed on the rating plate located on the bottom plate of the machine. The first two digits indicate the year of manufacture for that machine.

1. Safety tips

The Rotor Bar Blender (type RBB) is built in accordance with the relevant international standards. When using electrical appliances, certain basic safety precautions must be complied in order to prevent any possible injuries or damages. Read these instructions carefully and retain them in case of need.

If you use the Rotor Bar Blender in an improper way or do not respect these intructions, Rotor Lips Ltd. cannot be held liable.

- Before putting the appliance into operation, check whether the voltage value displayed on the rating plate, corresponds with that of the mains voltage, and that the appliance is equipped with the proper plug.
- Check the mixer before each use (appliance, plug and cable).
- **The appliance may not be used if it is damaged.**
- If the appliance has been dropped or has fallen, take it to an authorized service center for inspection.
- Repairs should only be made at an authorized service center (see chapter “Repairs”). Serious dangers to the user could result from repairs which are carried out improperly.
- The plug should only be plugged into a socket when the appliance is switched off. Do not touch plug contacts. Do not allow the mains cable to hang down (children!)
- The mixer should only be used by **instructed personnel**.
- The mixer should only be used when all the parts have been properly installed.
- Use only appropriate, original spare parts from Rotor Lips Ltd.
- All persons (including children), who are not in the situation to use the appliance in a proper way, due to their physical, sensoric or mental capability, their inexperience or ignorance, may only use this machine under supervision or instruction by a responsible person in charge.

To avoid any accidents and damages on the appliance, run the machine be only with an assembled container and set lid. It is forbidden, while mixing, to remove the lid lock and to reach into the container with a hard object.

- Never leave the appliance unattended while it is plugged in.
- Keep your hands, hair and other objects away from the moving parts.
- Never attempt to pull out the plug by the cable or with wet hands.
- Do **not** allow the mains cable to hang over a sharp edge of a table, do **not** allow it to lie on a work surface, and avoid having it come into contact with hot surfaces.
- Use only proper, approved extension cords.
- Always unplug the appliance before cleaning.
- The motor unit may **never** be submerged in water or any other liquid!
- **Never clean it with a water jet!** Wipe clean with a damp cloth.

English

2. USES

The mixer type RBB should **only** be used to stir, mix, puree and emulsify drinks.

For example : Cocktails and Milkshakes.

Recommended processing volume: 0.4 liter max.

Larger fruits and vegetables should be cut into pieces before they are put into the bowl.

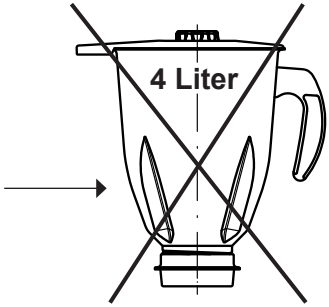
For the preparation of sauces, mayonnaise, soups, custards, cake batters, etc. we recomended to use the Rotor Gastronom GT kitchen blender.

For crushing ice cubes use the option cutter “Bar” (Nr. 1121.306).

If the Rotor Bar Blender is used for any other purposes or altered, Rotor Lips Ltd. cannot be held responsible for any damages which result.

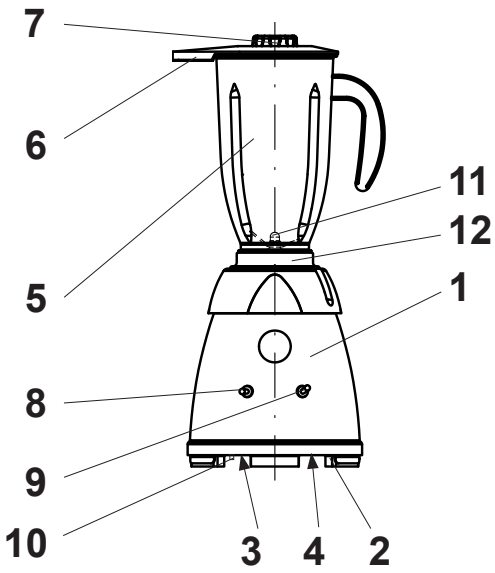
Container uses

2 l Polycarbonate transparent, for small amounts, light and manageable.
2 l Stainless steel solid, for longest life perfect look.



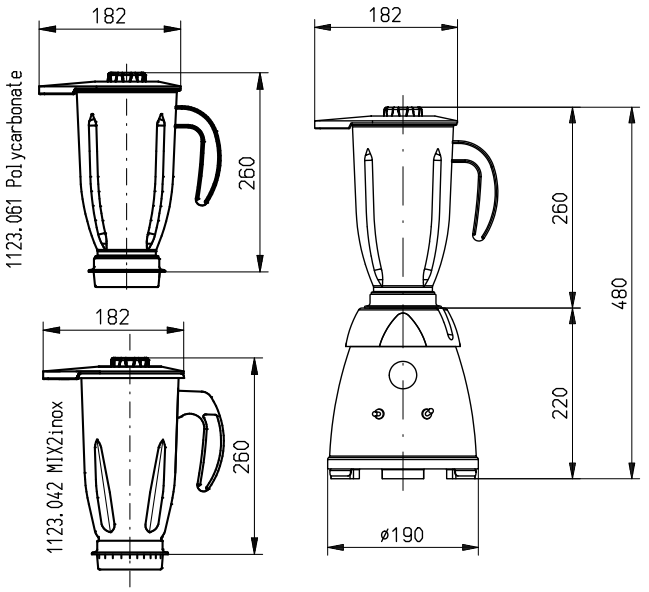
3. MACHINE DESCRIPTION

1. Motor base
2. Rubber foot
3. Bottom plate
4. Rating plate
5. Container
6. Lid
7. Lid lock
8. Main switch (on/off) with pulse function
9. Speed slection switch
10. Thesmal protection switch
11. Cutter head
12. Threaded ring



4. TECHNICAL DATA

Power supply	230-240 V / 1.8 A, +/- 6%, 48...62 Hz, sinusoidal, interference free	
Power requirement	ca. 400 W continuous operation (max. ca. 700 W)	
Motor	- High temperature resistant collector motor with fan - Maximum rotational speed ca. 19 000 rpm	
Motor control	- the motor has a thermal protection switch - 2 speeds	
Electrical equipment	- according to standard EN-60335-1 (grounded/protection class I) - electromagnetically shielded accordance with EMC-directives 89 / 336 EEC.	
Construction	- Motor base is made out of stainless steel - Cutter blades made out of stainless steel	
Weight	4 kg net, with stainless steel container 4.6 kg	
Temperature range:	operating: storage:	10...40°C -20...70°C
Humidity:	operating: storage:	0...80% non condensing 0...95% non condensing
Altitude:		0..2000 m. (0...6600 ft)



We reserve the right to make technical changes at any time.

English

5. ELECTRICAL CONNECTION

The **power supply voltage must correspond** to the values on the rating plate on the appliance (the voltage rating is given in volts [V]

The appliance should only be connected to a **single phase grounded alternating current.** Make sure that the original mains cable and the wall outlet correspond.

The use of a **faulty-energy-protection switch,** (FI) is suggested by all the works with electro-appliances.

Appliances with a 230 V designation can also be used with a 220 V mains supply.

If at all possible, avoid using an extension cord. If it is unavoidable, only proper, approved extension cords should be used.
Do not subject the mains cable to strong tension or pressure.

To replace the cable, see chapter “Repairs”.

6. PUTTING INTO OPERATION

Before using the appliance for the first time it must be **thoroughly cleaned.**
Follow the instructions in the chapter “Cleaning”.

Place the Rotor Bar Blender on a **firm, flat base** and plug it into a nearby, appropriate electrical outlet.

Note

The windings of the Rotor commutator motors are covered with high-quality insulating lacquer. For this reason, the motor may, at first, exude an odour when it heats up.
This is normal and does not damage the motor; it disappears after the motor has been used several times.

7. OPERATING INSTRUCTIONS

Container assembly (see also the drawings at the end)

- Insert the cutter head together with the gasket (art.no. 1121.324) into the threaded ring (art.no. 1121.112).
- Screw the bowl turning counter clockwise into the threaded ring.
- Always ensure that it is inserted straight.

The cutter blades are sharp and may cause bad injuries.

Mix

- Insert the container into the retaining ring on the motor base, taking care to keep it vertical.
- Add ingredients to be mixed.
- Place the mixing bowl on the rubber ring so that the switching rod to the bowl monitor is pressed and the blender attachment is properly and securely fixed.
- Place the lid on firmly.
- Switch on motor (main switch “on”) and vary the speed according to the ingredients being mixed (selection switch).
- Turn off: at the main switch (“off”).

Liquids and fine grained materials can be added through the filler opening in the lid of the container during operation (Remove the lid lock).

By switching on and while operating at high speed it is recommended that the bowl should be held by hand (lay hand on the lid).

Never use the mixer without lid!

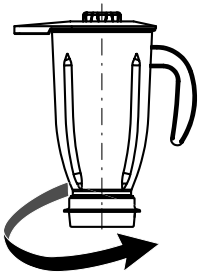
To avoid heavy injuries or damages of the appliance, it is forbidden, while mixing to reach into the container with hands or with a hard solid object. This is although valid by a standing still motor and assembled container, in case of unintentional switching. Do not reach into the container with a hard solid object by opening the lid lock.

The mixer should never run without container. Do not touch, nor with any other object, the rotating coupling piece on top of the motorbase.

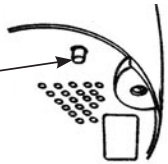
Never put a cutter assembly on the motor base without the container (extremely dangerously)!

Container removal

Attention: First remove the complete container from the motor base and empty it totally. To loose the plastic threaded ring, turn to the right. Clockwise, like closing a water tap, as the threaded ring is left-threaded.



8. MOTOR PROTECTION (OVERLOAD)



When the machine is overloaded or overheated, it switches off automatically.
If this occurs, after about 60 seconds press the black button on the bottom plate of the motor base.
If you notice any irregularities or defects, please contact your supplier. For more information see chapter „Repairs“.

9. CLEANING

The motor unit must never be submerged in, or sprayed with water or any other liquid! Never attempt to clean it with a water jet!

If necessary, clean the motor unit with a damp cloth.

Container: The mixing container should not be cleaned in the dishwasher while still installed. They must first be dismantled.
The container should be cleaned thoroughly after each use or once a day.

Bowl: Can be cleaned in the dishwasher or clean by hand using hot water and a commercial cleaning product.

Cutter assembly: simply rinse and, if necessary, scrub off. Never place into water or the dishwasher.

Threaded ring: should be cleaned especially inside, by using a hard brush.

10. MAINTENANCE

The motor bearings are permanently lubricated and therefore require no maintenance.

11. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE / SOLUTION
The appliance doesn't run	- Make sure the mains cable is plugged into a wall socket - Check the fuse in the applicable building electrical circuit - Brushes worn (more than 1000 operating hours) contact your service center
The motor only runs at highest speed when the appliance is switched on	- Defective electronics (service center)
The motor stops under load	- The overload switch has been activated - Brushes worn (service center) - Defective electronics (service center)

12. REPAIRS

Obtain the address of your nearest authorized Rotor Lips service center, from the store where you purchased your appliance.

Repairs on electrical appliances should only be carried out by professional technicians. Serious dangers to the user could result from improper carried out repairs.

Attention!
If the appliance's mains cable should become damaged, it should only be replaced by a professional technician with an original cable. (Do not forget to branch grounding!)

13. DISPOSAL / RECYCLING

Disposal of the resulting work waste materials (e.g. food packaging, peelings etc.) must be carried out according to the local regulations.
All individual components of the unit have to be treated according to the local regulations for recycling (e.g. metal etc.) or safe disposal (e.g. P.C. board etc.) This product should not be treated as household waste. It is RoHS compliant.

14. GUARANTEE

The terms of the guarantee are in accordance with the sales and delivery regulations of Rotor Lips Ltd.

---

15. CE Declaration of conformity

We Rotor Lips Ltd.
Glütschbachstrasse 91
CH-3661 Uetendorf
Switzerland

declare under our sole responsibility that the machine

Drink Blender Bar Blender

Type RBB

to which this declaration relates, is in conformity with the following standards or other normative documents:

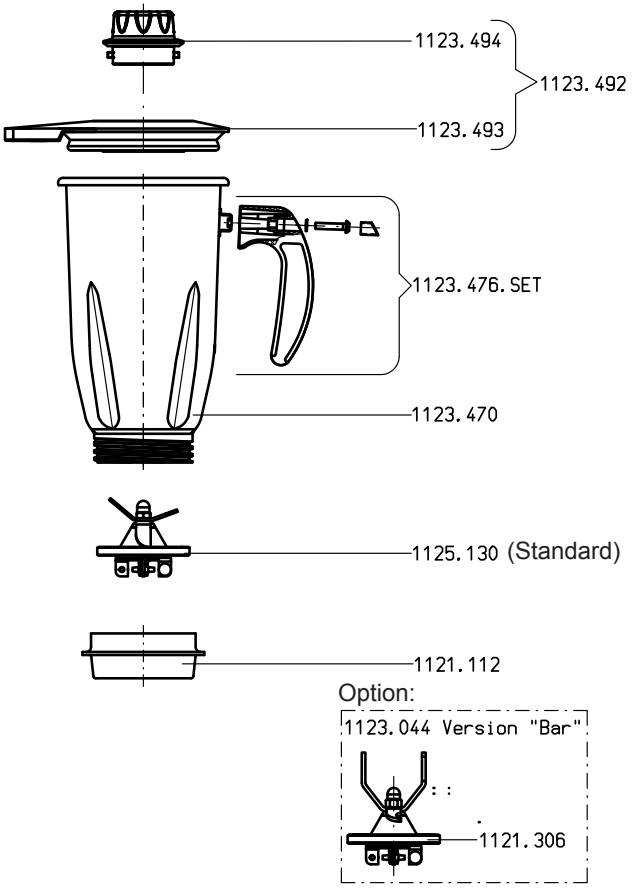
EN 60335-1:1994, EN 55014:1993, EN 55104:1995, EN 550011:1996
EN 60335-2-14:2000, EN 61000-3-2:1995, EN 61000-3-3:1995

Following the provisions Directives:

89 / 392 EWG + 73 / 23 EWG + 89 / 336 EWG
2002/95/EC RoHS compliant

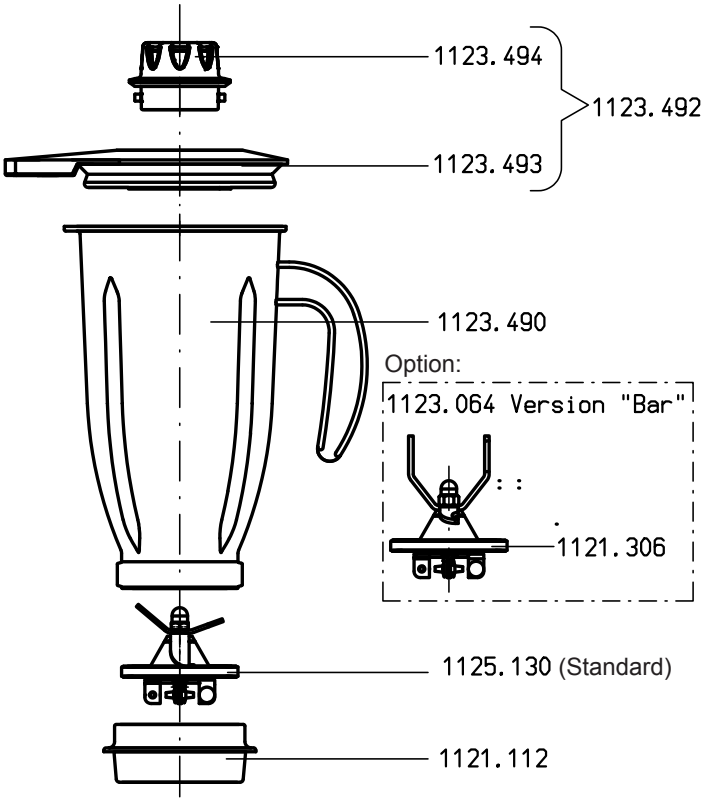
Uetendorf, 19.1.2007 Manager H. Ad. Mühlematter

1123.042 «MIX2inox» Mixaufsatz 2 l Edelstahl CE (Variante)
"MIX2inox" container 2 l stainless steel CE (variant)



Art.Nr./Nº	Bezeichnung	Designation	Désignation	Designación	St/Qte/Cant
1123.470	MIX2inox Becher 2 l kpl.	MIX2inox bowl 2 l asm.	MIX2inox ens. coupe 2 l	MIX2inox conjunto vaso 2 l	1
1123.476.Set	MIX2inox Bechergriff-Set	MIX2inox handle set to mixing bowl	set poignée pour bocal mélangeur	set asa para vaso batidor	1
1123.477	MIX2inox Abdeckkappe zu Griff	MIX2inox cap too handle	MIX2inox chapeau à la poignée	MIX2inox casquillo para asa	1
1125.130	RBB Messerkopf.	RBB cutter asm.	RBB ens. couteau	RBB conjunto cuchilla	1
1121.112	MIX1 Gewindering	MIX1 threaded ring	MIX1 bague filetée	MIX1 anilla roscada	1
1123.492	Deckel klein schwarz kpl.	bowl lid small black asm.	ens. couvercle bocal pt. noir	conjunto tapa vaso pequeña negra	1
1123.493	Deckel klein schwarz	bowl lid small black	couvercle bocal pt. noir	tapa vaso pequeña negra	1
1123.494	Deckelverschluss	lid lock	couvercle fermeture	cierre de la tapa	1
1121.306	MK2 Messer kpl. «Bar»	MK2 cutter asm. "Bar"	MK2 ens. couteau «Bar»	MK2 conjunto cuchilla "Bar"	option

1123.061 Mixaufsatz 2 l Polycarbonat CE (Standard)
container 2 l polycarbonate CE (standard)

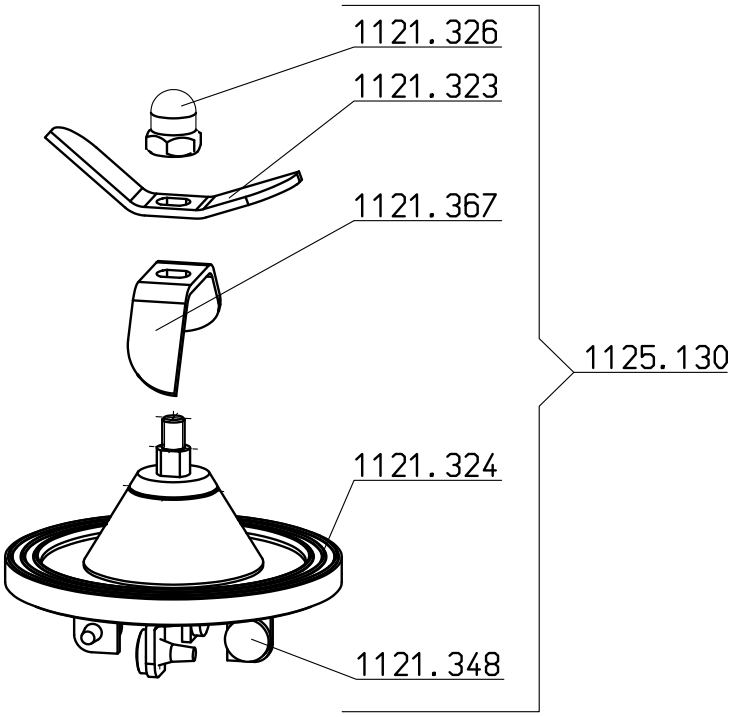


Art.Nr./N°	Bezeichnung	Designation	Désignation	Designación	St/Qte/Cant
1123.490	Mixbecher 2 l polycarbonat	bowl 2 l polycarbonate	bocal 2 l polycarbonate	vaso 2 l policarbonato	1
1125.130	RBB Messerkopf	RBB cutter asm.	RBB ens. couteau	RBB conjunto cuchilla	1
1121.112	MIX1 Gewindering	MIX1 threaded ring	MIX1 bague filetée	MIX1 anilla roscada	1
1123.492	Deckel klein schwarz kpl..	bowl lid small black asm.	ens. couvercle bocal pt. noir	conjunto tapa vaso negra	1
1123.493	Deckel klein schwarz	bowl lid small black	couvercle bocal pt. noir	tapa vaso pequeña negra	1
1123.494	Deckelverschluss Lexan	lid lock polycarbonate	couvercle fermeture	cierre de la tapa	1
1121.306	MK2 Messer kpl. «Bar»	MK2 cutter asm. "Bar"	MK2 ens. couteau «Bar»	MK2 conjunto cuchilla "Bar"	option

© Rotor Lips AG

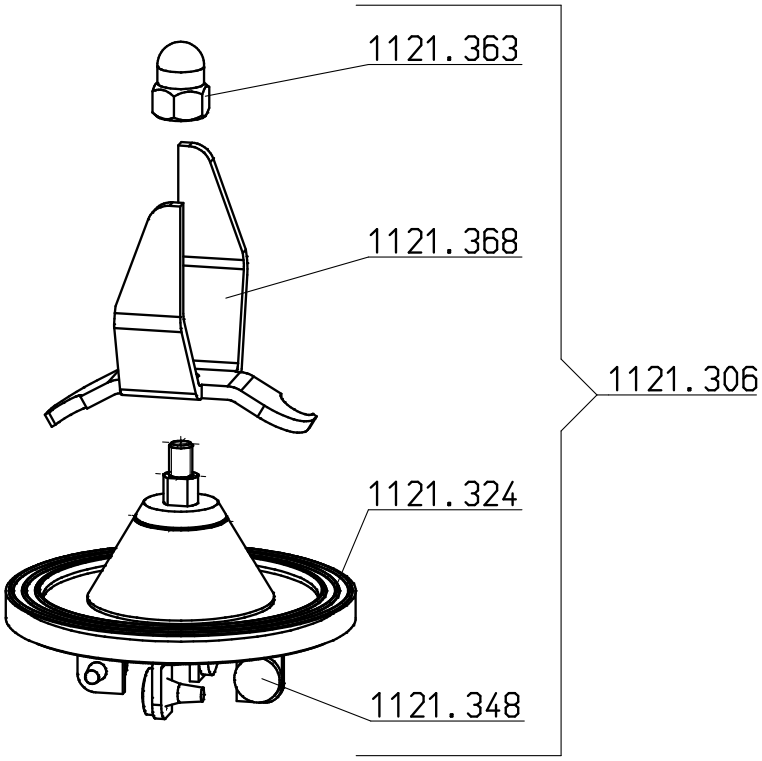
1125.130 RBB Messerkopf (Standard)
RBB cutter assembly (standard)

Art.Nr./Nº	Bezeichnung	Designation	Désignation	Designación	St/Qte/Cant
1121.326	MK Hutmutter h=14mm	MK cap nut h=14mm	MK ecrou borgne h=14mm	MK tapón rosca h=14 mm	1
1121.323	MK Messerklinge (oben)	MK cutter blade (upper)	MK couteau (supérieure)	MK cuchilla (superior)	1
1121.367	MK Messerklinge (unten)	MK cutter blade (lower)	MK couteau (inférieure)	MK cuchilla (inferior)	1
1121.324	MK Dichtungsring	MK gasket	MK joint	MK junta	1
1121.348	MK Stossdämpfer d10x13mm schwarz	MK shock absorber d10x13 black	MK amortisseur d10x13 noir	MK amortiguador d10x13 negro	4



Standard-Messer (auch für Getränke mit Crash-Eis geeignet).
Standard cutter assembly (as well suitable for drinks with crashed ice).

1121.306 MK2 Messer komplett «Bar» (Option)
MK2 cutter assembly "bar" (option)



Zusätzliches Spezial-Messer zum Crashen von Eiswürfeln und zum Purieren. Generell für eine schnellere Verarbeitung oder Erzeugung von mehr Schaum.

Additional Special cutter for crashing ice cubes and liquidize. For a faster process or production of more foam.

Art.Nr./N°	Bezeichnung	Designation	Désignation	Designación	St/Qte/Cant
1121.363	MK Hutmutter h=16mm	MK cap nut h=16mm	MK ecrou borgne h=16mm	MK tapón rosca h=16 mm	1
1121.368	MK Messerklinge Barmixer	MK cutter blade barblender	MK couteau pour bar	MK cuchilla para bar	1
1121.324	MK Dichtungsring	MK gasket	MK joint	MK junta	1
1121.348	MK Stossdämpfer d10x13mm schwarz	MK shock absorber d10x13 black	MK amortisseur d10x13 noir	MK amortiguador d10x13 negro	4